GENERAL TECHNIC

ROBOT MENAGER COMPACT

GT 9314

MODE D'EMPLOI

GENERAL TECHNIC

ZAC de La Bertraie
Route de Sablé
72270 Villaines sous Malicorne

N°Indigo 0 825 81 1000

08/05

INSTRUCTIONS DE SECURITE !

GENERALITES

Veuillez lire avec attention les directives de sécurité avant la mise en service.
Conservez toujours le mode d'emploi à portée de main.
Si vous donnez cet appareil à une tierce personne, veillez à donner également ce mode d'emploi.
Respectez les avertissements indiqués sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
Ne laissez jamais les enfants sans surveillance lorsqu'ils utilisent des appareils électriques.
Veillez à toujours retirer la prise lorsque vous envisagez de ne pas utiliser l'appareil pour une période relativement longue et / ou lors du montage ou démontage d'accessoires.
L'appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité ne permettant la mise en circuit de l'appareil que lorsque le bol de travail et son couvercle et le bol mixeur ou le couvercle de protection sont positionnés et encliquetés correctement (voir marquages).
Le couteau universel est très coupant. Veillez à ne le prendre que par la poignée (danger de blessure).
Pour sa conservation en dehors de l'appareil, utilisez son couvercle de protection.
N'utilisez jamais le mixeur et le bol de travail en même temps.
Evitez tout contact avec des pièces en mouvement !
N'ouvrez le bol de travail ou le bol mixeur que lorsque le moteur est complètement arrêté.
Utilisez le poussoir contenu dans le set de livraison pour pousser les aliments à couper à travers le tube du couvercle; jamais les doigts ni aucun autre objet !
Ne préparez que des quantités domestiques moyennes.
Ne travaillez JAMAIS d'aliments bouillants !
Afin d'éviter tout danger, veillez à n'utiliser l'appareil qu'aux fins indiquées.

CONDITIONS AMBIANTES

Protégez l'appareil de l'humidité.
Evitez l'introduction de corps étrangers et de liquides dans l'appareil.
N'exposez pas l'appareil à des gouttes d'eau ni à des éclaboussures.
Placez l'appareil sur une surface de travail plane et sèche.
Evitez les sources de chaleur externes comme les radiateurs ou les cuisinières au gaz ou électriques.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide!
Lavez le boîtier seulement avec un chiffon humide.
Pour le nettoyage de l'appareil, utilisez uniquement de l'eau chaude et du savon de vaisselle habituel.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU

Ne branchez le câble d'alimentation que sur une prise électrique 230V AC ~ 50Hz facilement accessible.
N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.

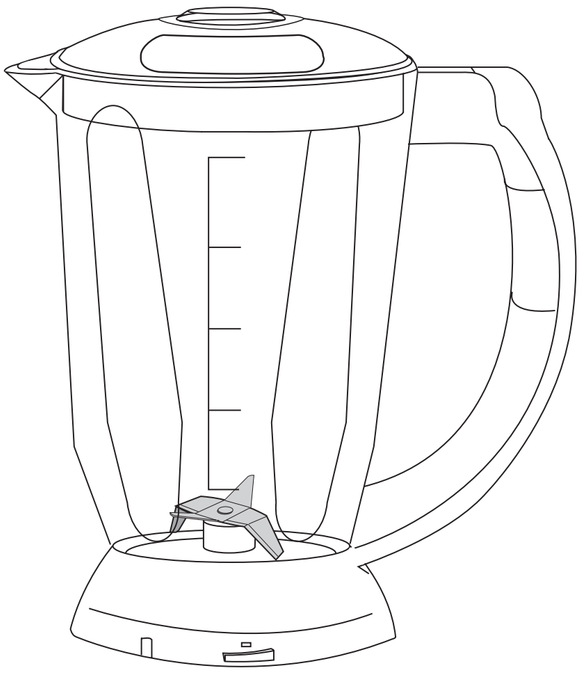
PANNES

En cas de détérioration du câble d'alimentation ou de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche en la retirant de la prise de réseau.
Si le câble d'alimentation de l'appareil vient à être endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un autre atelier spécialisé afin d'éviter tout danger.
N'essayez jamais d'ouvrir et/ou de réparer l'appareil vous-mêmes. Adressez-vous à notre service après-vente ou à un atelier spécialisé.

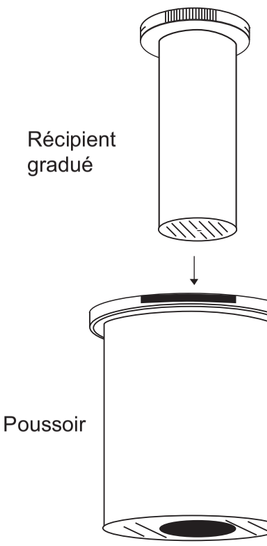
TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité	**Page 2**
Accessoires joints	**Page 4-5**
Montage et raccordement	**Page 6**
Avant la première utilisation	**Page 6**
Le couteau universel	**Page 6**
Le crochet pétrisseur	**Page 7**
Les éléments de coupe et de râpage	**Page 8**
Le bol mixeur	**Page 9**
Exemples d'utilisation	**Page 10**
Nettoyage et entretien	**Page 11**
Caractéristiques techniques	**Page 11**

Accessoires joints :

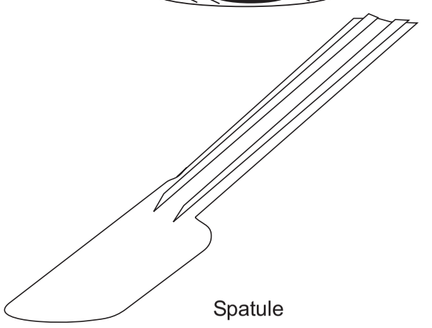


Bol mixeur
Pour hacher, réduire en purée et mélanger

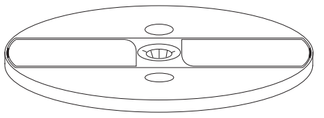


Récipient gradué

Poussoir



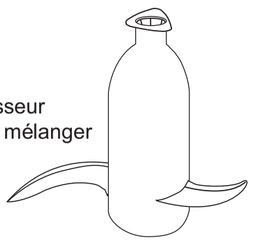
Spatule



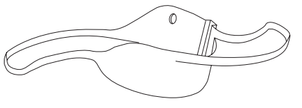
Disque support pour lames

Couteau universel pour battre, pétrir et hacher

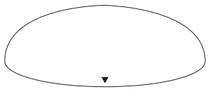
Crochet pétrisseur pour battre et mélanger



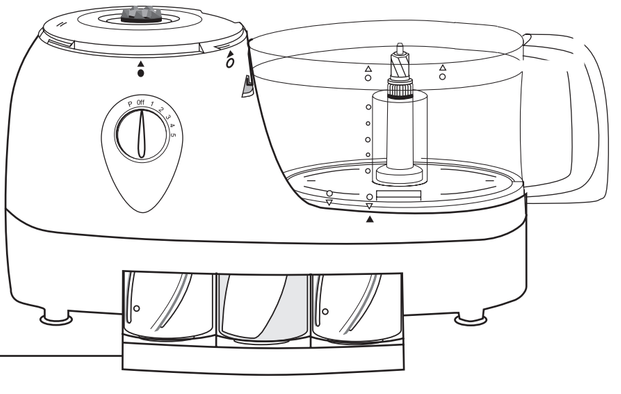
Le cache de protection



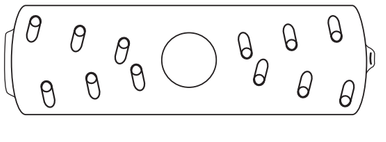
Couvercle pour l'ouverture du moteur



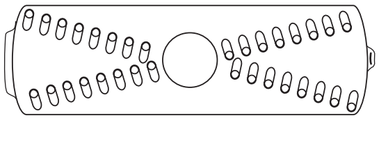
Eléments coupe et de râpage



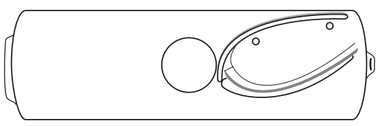
Les éléments de coupe / râpage se trouvent dans le tiroir d'accessoires dans le socle du robot ménager. Sortez complètement le tiroir d'accessoires en maintenant le socle et prenez l'élément voulu du compartiment supérieur ou inférieur.



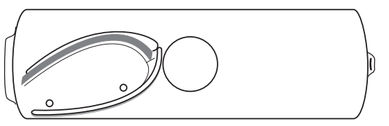
Pour émincer grossièrement



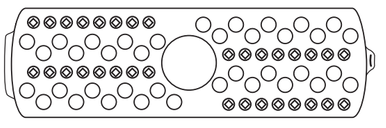
Pour émincer finement



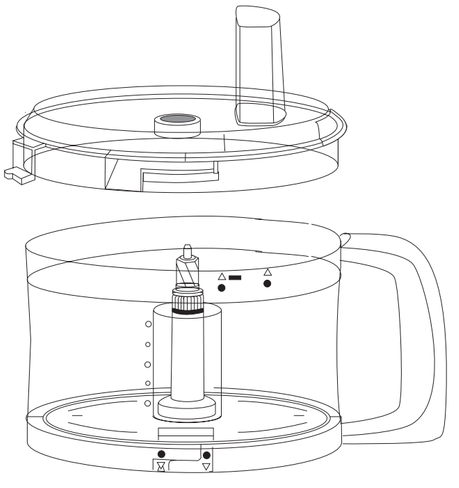
Pour couper finement



Pour couper grossièrement



Pour râper



Bol de travail

Montage et raccordement
Placez le robot ménager sur une surface de travail plane et sèche. Il doit être placé à proximité d'une prise de courant accessible facilement de 230V ~ 50Hz.

Avant la première utilisation
Nettoyez tous les accessoires, bol de travail, couvercle et poussoir compris, dans de l'eau chaude et savonneuse avant la première utilisation.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
Faites particulièrement attention au couteau universel et aux éléments de coupe et de râpage, ceux-ci sont très coupants (danger de blessures).

Lors de la première utilisation, une légère odeur peut se développer. Celle-ci disparaît très rapidement et n'est pas nocive pour la santé.

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si l'appareil s'arrêtait en cours d'utilisation, mettez l'interrupteur en position " 0 ". L'appareil aura refroidi après environ 15 minutes et sera à nouveau prêt à l'emploi.

Le couteau universel
Le couteau universel permet de battre, pétrir et hacher différents aliments.

Attention : Les lames sont très aiguisées !

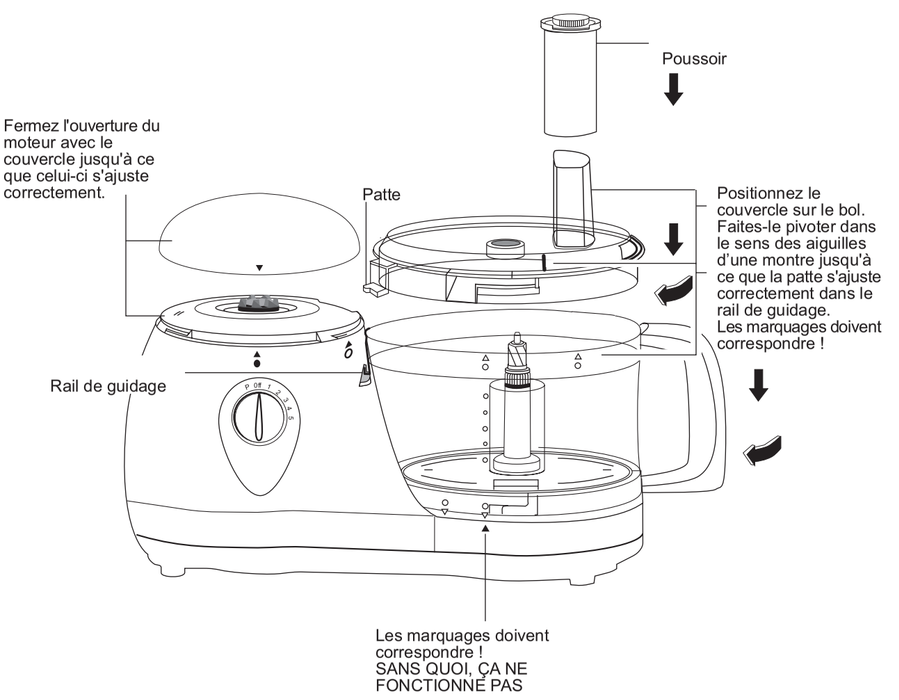
Positionnez le bol de travail et encliquetez-le en le faisant pivoter (voir marquages).
Fixez le couteau universel sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce que celui-ci s'ajuste correctement.
Vous pouvez alors verser les aliments dans le bol de travail .
Pour préparer une pâte, nous vous conseillons de commencer avec les ingrédients secs (farine, sucre, notamment), puis d'ajouter les autres ingrédients (œufs, graisse, lait, notamment).
Enfin, positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquetez-le en le faisant pivoter (voir marquages).
Mettez le robot ménager en marche à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10).

Lorsque la pâte est prête, mettez le robot ménager à l'arrêt (0).
Attendez que le moteur soit totalement arrêté pour retirer le couvercle muni du poussoir en le faisant pivoter.
Retirez le couteau universel avec précaution.
Retirez le bol de travail en le faisant pivoter et transvidez la pâte à l'aide de la spatule pour le reste de sa préparation.

Le crochet de pétrissage
Le crochet de pétrissage permet de battre et pétrir différentes pâtes de cuisines et pâtes à pain.

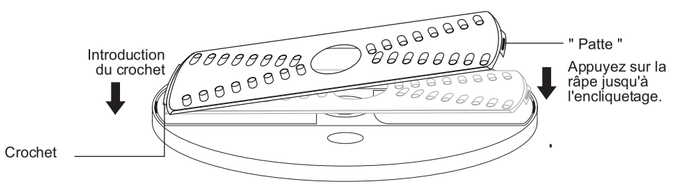
Positionnez le bol de travail et encliquetez-le en le faisant pivoter (voir marquages).
Fixez le crochet de pétrissage sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce que celui-ci s'ajuste correctement.
Vous pouvez alors verser les aliments dans le bol de travail .
Pour préparer une pâte, nous vous conseillons de commencer avec les ingrédients secs (farine, sucre, notamment), puis d'ajouter les autres ingrédients (œufs, graisse, lait, notamment).
Enfin, positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquetez-le en le faisant pivoter (voir marquages).
Mettez le robot ménager en marche à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10).

Lorsque la pâte est prête, mettez le robot ménager à l'arrêt (0).
Attendez que le moteur soit totalement arrêté pour retirer le couvercle muni du poussoir en le faisant pivoter.
Retirez le crochet de pétrissage avec précaution.
Débloquez le bol de travail en le faisant pivoter.
Transvidez la pâte à l'aide de la spatule pour le reste de sa préparation.


Poussoir
Fermez l'ouverture du moteur avec le couvercle jusqu'à ce que celui-ci s'ajuste correctement.
Patte
Positionnez le couvercle sur le bol. Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la patte s'ajuste correctement dans le rail de guidage. Les marquages doivent correspondre !
Rail de guidage
Les marquages doivent correspondre ! SANS QUOI, ÇA NE FONCTIONNE PAS

Les éléments de coupe et de râpage
Les éléments de coupe et de râpage permettent de préparer les légumes les plus divers, des pommes de terre et des fruits.

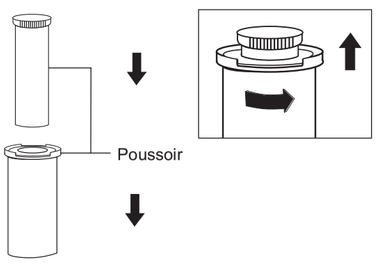
Sélectionnez l'élément de coupe / râpage nécessaire. Faites attention aux extrémités des plaques : d'un côté un crochet, de l'autre une " patte ". Fixez la râpe sur le disque en commençant par introduire le crochet. Appuyez ensuite sur le côté muni de la " patte " jusqu'à l'encliquetage pour que la râpe soit fixée sur le disque.

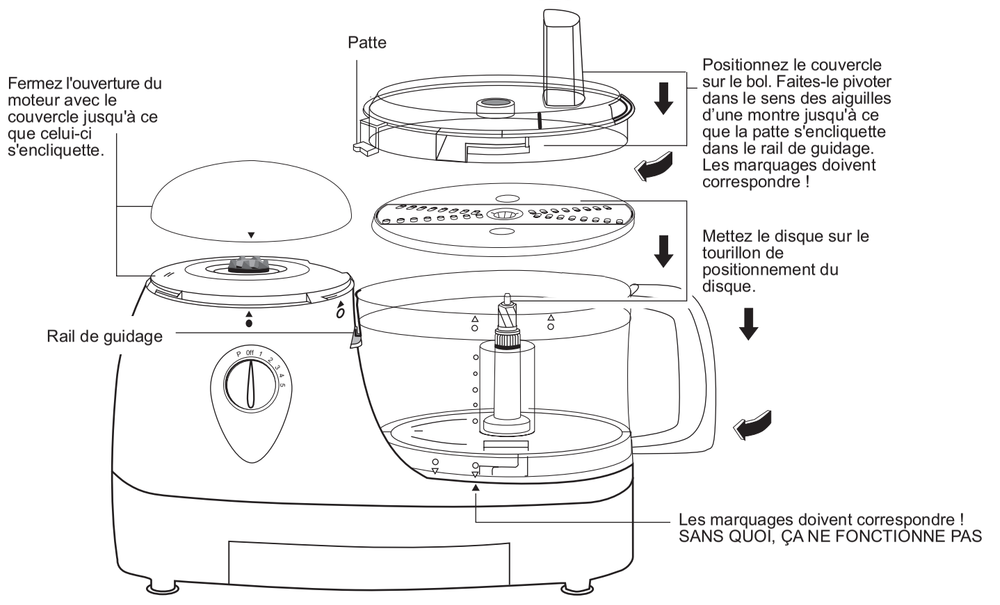


Positionnez le bol de travail et encliquetez-le en le faisant pivoter (respectez les marquages). Placez au préalable le disque muni de la râpe sur l'axe d'entraînement

Des aliments très colorants (comme les carottes) peuvent déteindre sur le plastique. Cette coloration n'est pas dangereuse.

Positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquetez-le en le faisant pivoter (respectez les marquages).
Mettez le robot ménager en marche à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10).
Introduisez les ingrédients voulus dans le bol de travail uniquement à l'aide du poussoir



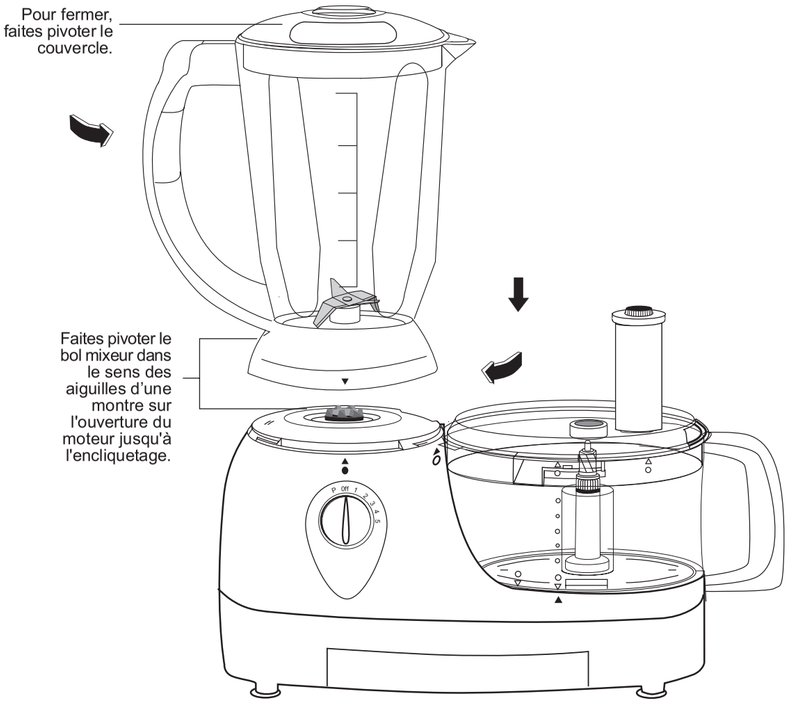

Patte
Positionnez le couvercle sur le bol. Faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la patte s'encliquette dans le rail de guidage. Les marquages doivent correspondre !
Fermez l'ouverture du moteur avec le couvercle jusqu'à ce que celui-ci s'encliquette.
Mettez le disque sur le tourillon de positionnement du disque.
Rail de guidage
Les marquages doivent correspondre ! SANS QUOI, ÇA NE FONCTIONNE PAS

N'introduisez jamais d'ingrédients avec les doigts ni avec aucun autre objet !
Dès que vous avez terminé la préparation ou que le bol de travail est plein, mettez le robot ménager hors circuit (0).
Attendez que le moteur soit totalement arrêté pour retirer le couvercle muni du poussoir (faire pivoter le couvercle et tirer).
Retirez alors le disque avec précaution.
Vous pouvez alors retirer le bol de travail en le faisant pivoter et transvider les ingrédients pour continuer leur préparation.

Le bol mixeur
Le bol mixeur permet de préparer rapidement les mélanges plus divers, comme des crèmes,des milk-shakes et des soupes.

Positionnez d'abord le bol de travail et encliquetez-le en le faisant pivoter (voir marquages).
Positionnez le couvercle muni du poussoir et encliquetez-le également en le faisant pivoter (voir marquages).
Enlevez le couvercle de protection se trouvant sur le boîtier du moteur en le faisant pivoter.
Positionnez alors le bol mixeur sur le boîtier du moteur et faites-le pivoter jusqu'à ce que les marquages (repère et point) correspondent.
Introduisez les ingrédients voulus dans le bol mixeur (pas plus que la quantité max. autorisée).
Fixez le couvercle du bol mixeur (en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d´une montre) et mettez le robot ménager sous tension à la vitesse voulue (voir tableau à la page 10). L'ouverture du couvercle vous permet aussi d'introduire des ingrédients avec précaution en cours de mixage.
Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale.

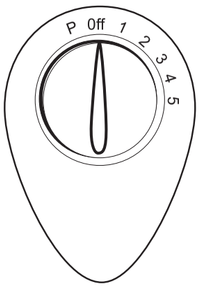
Dès que le moteur est totalement arrêté, vous pouvez enlever le bol mixeur et transverser le contenu dans un récipient approprié (cruche, carafe ou plat).


Pour fermer, faites pivoter le couvercle.
Faites pivoter le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'ouverture du moteur jusqu'à l'encliquetage.

Exemples d'utilisation

	Quantité conseillée*	Vitesse conseillée	Accessoires	Durée d'utilisation
Préparation de pâte :				
Pâte battue	250 g de farine*	4-5	crochet pétrisseur	environ 60 sec.
Pâte pétrie	200 g de farine*	3	crochet pétrisseur	environ 30 sec.
Pâte levée	500 g de farine*	3	crochet pétrisseur	environ 40 sec.
Réduire en purée : Légumes crus et cuits	Veillez à ne pas dèpasser le niveau maximal du bol de trauail (marquage)	3 - 5	couteau universel mixeur	environ 30 sec.
Mixer : Milk-shake		1 - 3	mixeur	environ 30 sec.
Hacher : Viande (crue) (couper en cubes auparavant)		4-5	couteau universel	environ 20 sec.
Noix		4-5	couteau universel	environ 40 sec.
Couper, émincer, râper : Ingrédients crus (par exemple carottes, concombres,oignons, pommesde terre, notamment)		3 - 5	disque de coupe, éminçage ou râpage	environ 2 min.

*Les indications ont pour base des recettes de base. Veillez à ne pas dépasser la quantité maximale d'ingrédients dans le bol de travail lorsque vous ajoutez des ingrédients !



Position de l'interrupteur (Mode d'utilisation par impulsions)	**P**	Maintenez l'interrupteur en position; dès que vous le relâchez, celui-ci passe en position 0.
Position de l'interrupteur	**0**	Arrêt
Position de l'interrupteur	**1**	Vitesse minimale
Position de l'interrupteur	**2**	} Vitesses moyennes
Position de l'interrupteur	**3**	
Position de l'interrupteur	**4**	
Position de l'interrupteur	**5**	Vitesse maximale

Nettoyage et entretien

Mettez l'appareil hors circuit et retirez la fiche de la prise. Retirez ensuite tous les accessoires et nettoyez le boîtier du robot ménager avec un chiffon humide.
Ne plongez **jamais** l'appareil dans l'eau !
Nettoyez toutes les pièces des accessoires ayant été en contact avec des aliments, immédiatement après l'utilisation dans de l'eau chaude et savonneuse.

Attention ! Les lames du couteau universel et les disques de coupe et de râpage sont très aiguisées !

Caractéristiques techniques

Tension nominale:	230 V ~ 50 Hz
Puissance nominale:	700 W

Sous réserve de modifications techniques !